



FACULTAD DE CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y TURISMO

PLAN DE ESTUDIOS GASTRONOMÍA

RPC-SO-23-No.351-2018

PRIMER PERÍODO ACADÉMICO

Lenguaje y Escritura Aplicada a la Culinaria
Matemática para la Administración Gastronómica
Técnicas Básicas de Cocina I
Fundamentos Gastronómicos
Higiene y Sanidad Alimentaria

SEGUNDO PERÍODO ACADÉMICO

Investigación Gastronómica I
Contabilidad de A&B
Estadística General
Técnicas Básicas de Cocina II
Técnicas de Carnicería y Charcutería
Ciencia de los Alimentos

TERCER PERÍODO ACADÉMICO

Técnicas de Gestión en Compras y Adquisiciones
Técnicas de Servicio
Panadería
Garde Manger
Cultura Gastronómica del Ecuador
Nutrición y Dietética

CUARTO PERÍODO ACADÉMICO

Investigación de Mercados Gastronómicos
Administración de A&B
Servicio de Bebidas
Técnicas Básicas de Pastelería
Cocina Europea y Asiática
Diseño de menús

QUINTO PERÍODO ACADÉMICO

Marketing Gastronómico
Costos de Alimentos y Bebidas
Sumillería
Pastelería Clásica
Cocina de Latinoamérica y el Caribe
Gastronomía y Sociedad I

SEXTO PERÍODO ACADÉMICO

Emprendimientos Gastronómicos
Gestión Financiera de A&B
Operación de A&B
Repostería
Cocina Regional Sierra y Galápagos
Diseño y Equipamiento de Cocina

SÉPTIMO PERÍODO ACADÉMICO

Legislación y Gestión de Talento Humano de Empresas de Alimentos y Bebidas
Dirección estratégica de Empresas de A&B
Ética Profesional
Chocolatería y Confitería Ecuatoriana
Cocina Regional Costa y Oriente
Gastronomía Aplicada a la Industria de A&B

OCTAVO PERÍODO ACADÉMICO

Software Gastronómicos
Planificación y Ejecución de Eventos Gastronómicos
Repostería Creativa
Cocina de Vanguardia
Seminario de Integración

www.ute.edu.ec

**TRAS
CENDE
MOS**